

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ADDRESS**

Adresse Tuborg Havnepark 15

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 35856595

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 03-10-2023



Dato 15-09-2023

Virksomhedens egenkontrol



Dato 28-03-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, forrum til toilet, stikprøvevis opbevaringstemperaturer herunder fersk fisk samt tildækning og adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, indvendigt i opvaskemaskiner herunder kanter og spulearme, hylder og udstyr ved opvaskeområdet samt indvendigt i kølevogn udenfor og køleskabe og køleinventar i produktionskøkken. Vejledt konkret om øget frekvens på rengøring af udstyr og hylder under produktionsborde samt lodrette flader på produktionsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader og stål køleskabe i produktionskøkken. Kølerum fremstår ikke velvedligeholdet herunder hylder og gulv, men der oplyses om en stor planlagt renovering af hele produktionskøkken. Vejledt

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ADDRESS**

Adresse Tuborg Havnepark 15

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 35856595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om at anvende en vedligeholdelsesplan for udbedringer i virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling samt pH-målinger fra oktober 2023 til d.d. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for dokumentation for pH-måling så dette stemmer overens med virksomhedens udstyr.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol ved virksomhedens begge indgange.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk. Vejledt generelt om reglerne for levering af forarbejdede animalske fødevarer til andre detailvirksomheder inden for samme eller tilstødende region efter 1/3-reglen.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk